



CHEFKOCH.DE

Kartoffel - Apfel - Gratin

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Dann abgießen und kurz abschrecken. Die Äpfel ungeschält vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Kartoffeln und Äpfel dachziegelartig in eine flache, gefettete Gratinform einschichten.

Milch mit Käse und den Eiern glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Äpfel und Kartoffeln gießen und im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten goldbraun backen. Thymianblättchen abzupfen, hacken und über das Gratin streuen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: ca. 334



Zutaten für 4 Portionen:

700 g Kartoffel(n), festkochende

Salz und Pfeffer

2 Äpfel

300 ml Milch

100 g Käse, geraspelter
(Gratinkäse)

3 Ei(er)

Muskat

½ Bund Thymian

Verfasser: blulichblau

